



Lee Mon Fong

Lee Mon Fong is an outstanding Southeast Asian artist. Although he may seem to be a "Western painter" who has been steeped in Western culture, his oil paintings have successfully achieved an Eastern flavour and are deeply imbued with oriental colors.

Lee Mon Fong is an Orientalizing oil painter who has built new dimensions into the genre. His works show his native aesthetic as well as the particular spirit and rich poetic sensitivity of the artist. Not only is he the forerunner of the Orientalizing mode, he is also a Great master of contemporary painting.

"Paintings are the flowers of culture. They speak without words. They are not limited by time, nationality or language. They have souls of their own."

Lee Mon Fong



Rabbits - Hillcrest Park, Singapore (1975) 51 x 104

自选套餐
CREATE YOUR OWN
SET MENU
US\$12++ per person

THỰC ĐƠN TRỌN GÓI
US\$12++/người

根据您的口味, 从这 128 道菜式中选择与
相应人数相对应的数量的菜, 组合成一套
您们自己的套餐。

Choose from 128 dishes to concoct your very own 4 to 10
courses menu depending on the number of guests in your party

Bạn có thể lựa chọn gói thực đơn từ 4 đến 10 món trong số
128 món ăn của chúng tôi

用餐人数 No. of persons	可选菜数 Courses
1 - 2 persons (位)	4
3 - 5 persons (位)	6
6 - 8 persons (位)	8
9 - 12 persons (位)	10

就
餐
愉
快

祝
您

冷菜、卤水、烧烤
COLD DISHES
MÓN NGUỘ I

1. 真味白斩鸡
Boiled Chicken
Gà luộc
2. 金银海蜇丝
Jelly Fish with Shredded Radish & Carrot
Sứa trộn củ cải, cà rốt
3. 酸辣水晶凤爪
Hot & Sour Chicken Feet
Chân gà chua cay
4. 陈皮牛肉
Marinated Beef with Orange Flavour
Thịt bò hương quýt
5. 糖醋小排
Sweet & Sour Spareribs
Sườn lợn chua ngọt
6. 蒜泥白肉
Sliced Pork with Hot Chilli Sauce
Thịt lợn thái lát trộn ớt
7. 蒜茸黄瓜
Cucumber with Garlic Sauce
Dưa chuột trộn tỏi
8. 酸辣白菜
Hot & Sour Cabbage
Cải bắp chua cay
9. 卤水牛肉
Marinated Sliced Beef
Thịt bò卤 nước ngũ vị
10. 卤水顺风
Marinated Pork Ear
Tai lợn卤 nước ngũ vị
11. 卤水猪舌
Marinated Pork Tongue
Lưỡi lợn卤 nước ngũ vị
12. 卤水猪肚
Marinated Pork Tripe
Dạ dày lợn卤 nước ngũ vị
13. 卤水扎蹄
Marinated Pork Galantine
Đùi lợn卤 nước ngũ vị
14. 蜜汁叉烧
Babecued Pork with Honey Sauce
Thịt lợn xá xị

- 15. 沾酱烧鸭
Roasted Duck
Vịt quay
- 16. 油淋卤水鸡
Deep Fried Marinated Chicken
Gà quay
- 17. 卤水拼盘
Three Kinds of Marinated Dishes Combination
Đĩa ngỗng lộn nước thơm 3 loại
- 18. 什锦拼盘
Three Kinds of Cold Cuts Combination
Đĩa nguội tổng hợp

汤羹
SOUPS
SÚP

- 19. 鸡茸粟米羹
Sweet Corn Soup with Minced Chicken
Súp gà ngô non
- 20. 西湖牛肉羹
Minced Beef Soup with Egg White
Súp thịt bò lòng trắng trứng
- 21. 芫茜肉丝豆腐羹
Beancurd & Shredded Pork Soup with Parsley
Súp đậu phụ thịt lợn
- 22. 四川酸辣汤
Hot & Sour Soup "Sichuan" Style
Súp chua cay Tứ Xuyên
- 23. 榨菜肉丝蛋汤
Pork & Egg Soup with Salted Mustard Root
Canh dưa muối thịt lợn & trứng
- 24. 时菜肉丸汤
Pork Balls Soup with Green Vegetable
Canh rau xanh thịt viên
- 25. 菜菔汤
Minced Vegetable Soup
Canh rau xanh thịt băm
- 26. 酸菜排骨汤
Pork Ribs Soup with Pickled Vegetable
Canh sườn dưa muối
- 27. 老火例汤
Soup of the Day
Súp hàng ngày

小 煎、小 炒
HOT DISHES
MÓN NÓNG

28.

三丁炒虾仁
Sauteed Shrimps with Three Delicacies
Tôm xào tam vị
29.

椒盐局中虾
Deep Fried Prawns with Salt & Pepper
Tôm chiên muối tiêu
30.

蒜茸豉椒开边虾
Steamed Prawns with Garlic & Black Bean Sauce
Tôm hấp tỏi ớt đậu đũa
31.

沾酱脆皮虾
Deep Fried Battered Prawns
Tôm tẩm bột chiên giòn
32.

椒盐局鲜鱿
Deep Fried Squid with Salt & Pepper
Mực chiên muối tiêu
33.

什锦炒鲜鱿
Sauteed Squid with Mixed Vegetables
Mực xào rau
34.

生爆 鲜鳝球
Sauteed Sliced Eel with Green Peppers
Lươn xào ớt xanh
35.

响油鳝糊
Sauteed Shredded Eel with Asparagus & Soya Sauce
Lươn xào măng sốt xì dầu
36.

酸辣海参锅巴
Hot & Sour Sea Cucumber on Crispy Rice
Cơm cháy với hải sâm chua cay
37.

三鲜海参
Braised Sea Cucumber with Three Delicacies
Hải sâm om tam vị
38.

红烧冬笋鲜鱼
Braised Fresh Fish with Bamboo Shoot & Brown Sauce
Cá om măng nóng hồng xiu
39.

豆瓣鲜鱼
Braised Fresh Fish with Chili Bean Sauce
Cá om sốt đậu cay
40.

芝麻 炸鱼排
Deep Fried Fish Fillet in Sesame Seeds
Lưu ý cá chiên giòn với mè vàng
41.

干煎鲜鱼
Dry Fried Fresh Fish
Lưu ý cá chiên giòn

42. 糖醋瓦块鱼
Braised Fish Fillet with Sugar & Vinegar
Lư ờn cá chi ền
43. 清蒸生鱼
Steamed Trout with Soya Sauce
Cá qu ả h ấp xì d ầu
44. 沙律海鲜卷
Crispy Seafood Spring Rolls
Nem h ải s ản chi ền giòn
45. 炸烹仔鸡柳
Deep Fried Boneless Chicken Fillets
Gà l ọc x ươ ng r ần
46. 小煎鸡米
Sauteed Minced Chicken with Green Bean & Pine Nuts
in Chilli Garlic Sauce
Gà x ào ng ũ vị
47. 糊辣仔鸡块
Deep Fried Chicken Cutlets with Chilli & Wild Pepper
Gà chi ền giòn s ốt cay
48. 咖喱鸡块
Stewed Curry Chicken with Potatoes
Gà h ầm c ury v ớ i khoai tây
49. 宫保鸡丁
Sauteed Diced Chicken with Peanuts & Chilli Sauce
Gà x ào ôi khô và lạc
50. 西柠煎软鸡
Lemon Chicken
Gà chi ền s ốt chanh
51. 菠萝咕嚕肉
Sweet & Sour Pork with Pineapple
Th ịt lợn chua ngọt v ớ i d ứa
52. 鱼香肉丝
Sauteed Shredded Pork with Chilli Bean Sauce
Th ịt lợn thái s ợi x ào v ớ i s ốt d ầu cay
53. 椒盐排骨
Deep Fried Spareribs with Salt & Pepper
Su ốt chi ền muối tiêu
54. 回锅肉
Double Cooked Sliced Pork with Chilli & Shallot
Th ịt lợn thái lát x ào s ốt d ầu cay
55. 红烧狮子头
Braised Pork Balls with Brown Sauce
Th ịt lợn viên om h ồng x ầu
56. 咸蛋蒸肉饼
Steamed Minced Pork Cake with Salted Egg
Th ịt lợn h ấp trứng muối

57. 蚝油牛肉
Sautéed Sliced Beef with Oyster Sauce
Bò xào dầu hào
58. 京葱炒牛肉
Sautéed Beef with Ginger & Onion
Bò xào gừng hành
59. 时菜炒牛肉
Sautéed Beef with Vegetables
Bò xào rau

铁板、煲仔
GRILLES, CASSEROLE
MÓN NƯỚNG, HẨM

60. 铁板豉椒鸡柳
Grilled Chicken Fillet with Black Bean Sauce
Gò xào đậu đũa bản gang
61. 铁板 椒牛柳
Grilled Sliced Beef with Black Pepper Sauce
Thịt bò tiêu đen bản gang
62. 铁板海鲜
Grilled Seafood with oyster Sauce
Hải sản nướng bản gang dầu hào
63. 铁板辣味里脊
Grilled Pork Fillet with Chilli Bean Sauce
Thịt lợn tiêu đen bản gang với sốt đậu cay
64. 沙茶牛腩煲
Braised Beef Brisket with “Sacha” Sauce in Casserole
Bò hầm “Sacha” nấu dấm
65. 咸菜扣肉煲
Braised Sliced Pork with Salty Vegetable in Casserole
Thịt lợn om dưa nấu dấm
66. 鱼头豆腐煲
Braised Fish Head with Ginger & Scallion in Casserole
Đầu cá om gừng hành nấu dấm
67. 鱼香茄子煲
Braised Egg Plant with Minced Pork & Chilli Bean Sauce in Casserole
Cà tím om thịt lợn sốt cay
68. 家常豆腐煲
Braised Beancurd with Sliced Pork, Mushrooms & Chilli Bean Sauce in Casserole
Đậu phụ gia đình om nấu dấm
69. 碎肉粉丝煲
Braised Vermicelli with Minced Pork
Thịt lợn om miến

70. 咖哩牛腩汤锅
Stewed Beef Brisket with Curry Soup in Hot Pot
Thịt bò hầm cari nồi nóng
71. 烧鸭粉丝汤锅
Stewed Roasted Duck with Vermicelli in Hot Pot
Thịt vịt hầm miến trong nồi nóng
72. 肉排豆腐汤锅
Stewed Pork Ribs with Beancurd in Hot Pot
Sườn lợn hầm đậu phụ trong nồi nóng
73. 三鲜鸡片汤锅
Stewed Sliced Chicken with Three Delicacies in Hot Pot
Thịt gà hầm tam vị trong nồi nóng
74. 时菜丸子汤锅
Stewed Pork Balls with Vegetables in Hot Pot
Thịt lợn viên hầm rau trong nồi nóng

蔬 菜 类
VEGETABLES
RAU

75. 蒜茸焗时蔬
Sauteed Seasonal Vegetable with Garlic
Rau theo mùa xào tỏi
76. 香菇炒时蔬
Sauteed Vegetable with Mushrooms
Rau theo mùa xào nấm
77. 糊辣焗时蔬
Sauteed Vegetable with Chilli & Wild Pepper
Rau theo mùa xào cay
78. 麻婆豆腐
"Ma Po" Beancurd
Đậu phụ Tít Xuyên
79. 清蒸豆腐
Steamed Beancurd with Soya Sauce
Đậu phụ hấp xì dầu
80. 油焖冬笋
Braised Bamboo Shoot with Soya Sauce & Sugar
Măng om hồng xiú
81. 油焖茄子
Braised Egg Plant with Soya Sauce & Sugar
Cà tím om hồng xiú
82. 干扁四季豆
Sauteed String Beans with Dry Shrimps & Garlic
Đậu xanh xào tôm khô với tỏi
83. 尖椒土豆丝
Sauteed Shredded Potato with Chili
Khoai tây xào ớt khô

84. 素什锦
Sauteed Mixed Vegetables
Rau xào thập cẩm

越 南 风 味
VIETNAMESE SPECIALITIES
ĐẶC SẢN VIỆT NAM

85. 什锦沙律
Mixed Salad
Sa lát trộn dầu dấm

86. 越式炸春卷
Deep Fried Spring Rolls
Nem rán Việt Nam

87. 火烤生虾
Grilled Prawns Vietnamese Style
Tôm nướng Việt Nam

88. 时菜炒目鱼
Sauteed Cuttle Fish with Vegetables
Mực xào cần tỏi

89. 脆炸田鸡腿
Deep Fried Battered Frog Legs
Đùi ếch tẩm bột

90. 香茅烧鲜鱼
Braised Fresh Fish with Lemon Grass
Cá kho sả

91. 五柳炸生鱼
Sweet & Sour Fish Vietnamese Style
Cá s ốt ngũ liêu

92. 腐乳烤无骨鸭
Grilled Marinated Boneless Duck with Salty Beancurd
Vịt nướng sữa đậu cay

93. 香辣牛仔肉
Sauteed Veal with Chilli & Lemon Grass
Lươn xào xả ớt

94. 河内炒饭
Fried Rice Hanoi Style
Cơm rang Hà nội

95. 鸡肉烫粉
Rice Noodles in Soup with Chicken
Phở gà

96. 牛肉烫粉
Rice Noodles in Soup with Beef
Phở bò

米 饭、面 食、点 心
RICE, NOODLES, DIM SUMS
CƠM, MỠ, BÁNH BAO

97. 扬州炒饭
Fried Rice "Yang Zhou" Style
Cơm rang Dương Châu
98. 鲜菠萝炒饭
Fried Rice with Pineapple
Cơm rang dứa
99. 虾仁蛋炒饭
Fried Rice with Shrimps & Egg
Cơm rang tôm trứng
100. 牛肉青椒银芽炒饭
Fried Rice with Beef, Green Pepper & Bean Sprout
Cơm rang thịt bò, giá & ớt xanh
101. 清汤牛腩面
Noodles in Soup with Beef Brisket
Mỳ nấu thịt bò
102. 川味 红烧牛腩面
Braised Beef Noodles in Soup "Sichuan" Style
Mỳ nấu thịt bò kiểu Tứ Xuyên
103. 干炒牛河
Fried Rice Noodles with Beef & Vegetables
Phở xào thịt bò rau xanh
104. 时菜 炒面
Fried Noodles with Vegetables
Mỳ xào rau
105. 鲜菜肉馄饨
Pork & Vegetable Won Tons in Soup
Sủ p vằn thắn
106. 鲜菜 肉水饺
Boiled Pork & Vegetable Dumplings
Vằn thắn hấp
107. 上海春卷
Deep Fried Spring Rolls "Shang Hai" Style
Nem Thượng Hải
108. 南翔小笼包
Steamed Pork Dumplings "Nan Xiang" Style
Bánh bao Nam Kinh
109. 鸳鸯小刀切
Steamed & Deep Fried Buns
Màn thẩu hấp rán

110.

葱油煎餅

Pan-fried Spring onion Pancake

Bánh bao hành rán
111.

水晶蝦餃

Steamed Prawn Dumplings

Há cảo nhân tôm
112.

帶子餃

Steamed Scallop Dumplings

Há cảo nhân sò
113.

韭菜蝦餃

Prawn & Chives Dumplings

Há cảo nhân tôm lá hẹ
114.

蟹肉干蒸燒賣

Steamed Crab Meat Siu Mai

Xiu mai tôm cua
115.

鮮蝦腐皮卷

Deep Fried Shrimp Rolls in Beancurd Sheet

Nem rán đậu nhân tôm
116.

豉汁蒸排骨

Steamed Spareribs with Black Bean Sauce

Sườn hấp đậu đũa
117.

豉汁蒸鳳爪

Steamed Chicken Feets with Black Bean Sauce

Chân gà hấp đậu đũa
118.

豉汁蒸鮮魷

Steamed Squids with Black Bean Sauce

Mực hấp đậu đũa
119.

叉燒包

Barbecued Pork Buns

Bánh bao sả xiu
120.

蓮蓉包

Lotus Paste Buns

Bánh bao nhân sen
121.

菜肉包

Pork & Vegetable Buns

Bánh bao nhân thịt lợn & rau
122.

香蔥小花卷

Steamed Onion Buns

Bánh bao nhân hành
123.

香炸芝麻球

Deep Fried Sesame Balls

Bánh rán vừng

甜品
DESSERT
TRÁNG MIỆNG

124. 椰汁西米露
Sweetened Coconut Soup with Sago Cream
Chè trân châu nũ ốc cốt dừa

125. 湘莲红豆沙
Sweetened Red Bean Paste Soup with Lotus Seeds
Chè dậ u dậ hạt sen

126. 雪糯米粥
Sweetened Red Sticky Rice Soup
Chè nếp cẩm

127. 冰淇淋
Ice Cream
Kem

128. 合时鲜果盘
Fresh Fruit Platter
Hoa quả tươi